

食の安全 トピックス

安心な食肉をお届けします

今年一月の市町合併により秋田市の施設となった食肉衛生検査所では、専門的な知識と技術を身につけた獣医師たちが、食肉になる牛・馬・豚などを一頭ずつ検査して、みなさんの食卓に安全なお肉をお届けしています。

**食肉衛生検査所は
県内に2か所**

スーパーや肉屋さんには並ぶお肉や、レストランで出されるおいしいお肉は、全国各地の食肉衛生検査所(輸入肉は検査所で検査されたものだとご存じですか?) 河辺神内にある秋田市食肉衛生検査所では、市の獣医師が、隣接する秋田県食肉流通公社で「解体」される家畜が病気にいかかっていないか、厳しくチェックしています。

このような衛生検査所は日本全国に百十七か所あり、秋田県では、秋田市と鹿角市の二か所に設置されています。

**年間16万頭を
検査しています**

検査は、段階を踏んで行われます。体温を測るなどの健康チェックをした後、処理された家畜の肉を一頭ごとに肉眼と触診で検査します。必要があれば血液検査や細菌学検査などの精密検査を行います。

それぞれの検査で不合格になった肉は廃棄処分され、市場に出回ること是一切ありません。このように秋田市で検査される牛や馬、豚などは、平成十六年度で十六万頭を超えました。

また、平成十三年十月十八日から、牛肉に対するBSE検査と特定部位の除去が義務付けられました。現在、秋田市でのBSE検査は、より厳しく検査するため、必ず複数の職員で行っています。

市場に出回る肉はすべて、食肉衛生検査所(または検疫所)での慎重な検査に合格したものです。みなさんの食卓には安全なお肉だけが届けられているので、安心してお召し上がりください。



卸・小売店へ出荷直前の豚肉(河辺の秋田県食肉流通公社で)

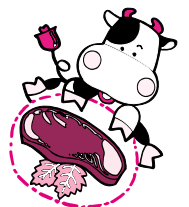
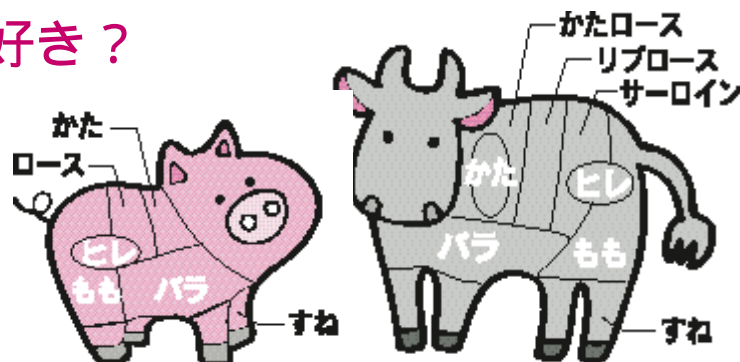


秋田市食肉衛生検査所の職員が念入りにチェック

どこの肉が好き？

牛や豚の肉は、場所によって、それぞれ名前が付いています。

ロース、サーロイン、ヒレ、バラ、モモ。みなさんはどの部分のお肉が好きですか？



秋田市食肉衛生検査所
TEL(882)2395



食品の安全を守っています！

市保健所では、食中毒などの食品事故を防ぐため、食品衛生監視指導計画を定め、食品を安全に安心して食べられるよう、厳しいチェックの目を光らせています。

昨年度は、食品関係施設への立ち入り・指導4,869件、残留農薬・食品添加物などの検査506件を実施したほか、食品衛生に関する講習会(延べ受講者数5,289人)も77回開きました。



問い合わせ

市保健所衛生検査課 tel(883)1181
<http://www.city.akita.akita.jp/city/hl/ex/>



せりにも余裕の広さです

9月20日、外旭川の秋田市中心卸売市場の水産棟に「低温卸売場」がお目見えしました。10度ほどの低温に保たれた巨大な冷蔵庫のような部屋で、冷凍・冷蔵食品の取り引きに使います。これにより、特に夏場でも効果的に食品の鮮度を保つことができるようになりました。

90㎡ほどの売場にはカニやエビ、アナゴ、ウニなどが並べられ、連日、買い付け業者の人たちが、新鮮な商品を吟味しています。

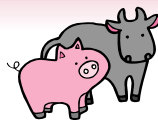
この低温卸売場は、建物本体を丸水秋田中央水産が、電源設備などを市が設置したもので、11月下旬までさらに2か所の設置が計画されています。



新鮮だね～

中央卸売市場に低温卸売場
大きな冷蔵庫で
鮮度アップ！

食肉衛生検査の流れ



家畜搬入



とさつ



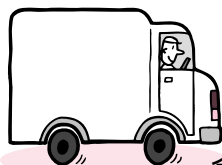
解体



合格検印

すべての検査を通過した肉に、合格印を押します

お店へ出荷



食卓へ！



秋田市食肉衛生検査所

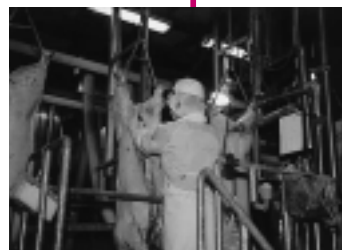
生体検査

体温を測るなどの健康チェックをします

解体前検査

肉眼・触診で検査を行います。必要に応じて、血液検査もします

解体後検査



- ・内臓検査
- ・頭部検査
- ・枝肉検査

肉眼で肉部分や内臓、頭部に異常を見つけた場合は、精密検査を行います

BSE検査

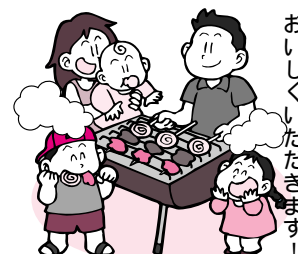
牛はすべて、BSE検査を実施します

精密検査

- ・細菌学検査
- ・理化学検査
- ・病理学検査



細菌学検査。感染症などを調べます



おいしくいただきます！